



1

干花椒和干辣椒在油锅里噼啪作响，炸到酥脆喷香的时候起锅，细细切成刀口海椒面，和花白的蒜末、绛红的干辣椒段一起，码在红汤煮过的牛肉片上。



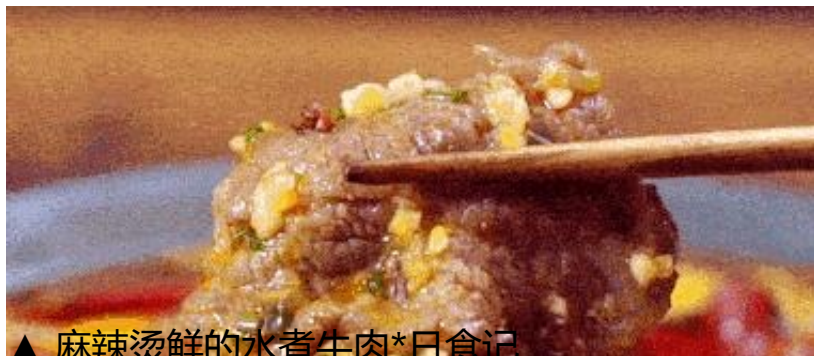
*搜狐

“这么巴适的水煮牛肉，你们厨师是自贡来的嗦？”，客人心满意足地抹了抹嘴边的油，打趣道。

这一看就是个老饕客，
发明出这道水煮牛肉的人，确实是个地地道道的自贡盐帮厨子。

当年盐商们在自贡的盐井边上，靠着产盐贩盐起家，时不时就要大摆筵席炫耀自己

的小金库。



▲ 麻辣烫鲜的水煮牛肉*日食记

2

如今不管在哪，随便走进一家川菜馆，水煮牛肉一般都会在菜单上打头阵，旁边的配图红亮诱人，仿佛骄傲的等着食客点上桌。

又麻又辣的香气在饭馆里回荡，让人确信这就是川菜的全部。



▲ 是这么跷脚的吗?*搜狐|王岚

真正吃到一碗乐山跷脚牛肉，已经是几个月后的事了，七拐八拐跟着朋友绕到店门

口，手机上的高德已经拒绝导航。

“哎我和你说，正经的跷脚牛肉都得在小店吃，那个汤哟，不摆了不摆了。”

行呗，带着已经存在了好久的一连串问号，走进店里，紧着屁股坐在和iPad差不多大的木头板凳上，一股奇特的清香扑了过来，让人联想起小时候喝下的某种感冒冲剂。



▲ 那股清香已经来到面前*微博

还没来得及动筷子，另外几碗跷脚菜也上了桌，牛肝带着丝丝粉红，牛肚一黑一白活像是黑白双煞，还有切得薄薄的牛舌。

这阵仗，是要一次把牛吃个遍啊。

终于可以下手了，牛肉吃在嘴里没有粗糙的纤维感，又不像连锁火锅店里被嫩肉粉腌到失去了灵魂，牛肝是嫩的，牛舌是脆的，连自己平时要掐着秒数才能涮好的毛肚，在这里也是细嫩爽口。



▲老板正在熬一大锅汤*艾格吃饱了

3

川菜还可以不辣这件事，其实要感谢以成都和乐山为代表的上河帮川菜。

离乐山不远的成都，四川总督格外偏爱官府菜，那种恰到好处的精致，清清淡淡的口味，在当年可是贵族的象征。



▲ 乐山苏稽古镇*乐山吃喝玩乐

于是，
口味清淡的官府菜就像是一种面子的象征，在生意人间开始流行，他们有样学样，
甜烧白、粉蒸肉、蒜泥白肉.....
一道道菜从官府流向商贾的餐桌，再慢慢流向民间。

这种不太麻也不太辣的味道，也成为卖货的百姓、做工的工人们儿时就存在的记忆

。



*微博

光是这样还不够，劳动人民的智慧又一次派上了用场。

被大山环绕的乐山，盛产香料和草药，不知是谁第一个发现不同的植物加到汤里可以掩盖牛肉的腥膻。

总之，一锅清汤牛肉牛杂就这样诞生。



▲原来就是这么“跷脚”的*24季私享家

4

在曾经上河帮川菜发源地——成都的街头，也能看到一家家跷脚牛肉店里涌动的人头。

同样都是跷脚牛肉，在这座包容的都市里，有些店好像又有点不同。



▲ 用吃清油火锅的节奏吃跷脚牛肉*微博

成都人在吃火锅这件事上早已经驾轻就

熟，

长长的木筷子夹起一片牛肉，伸进翻滚着的汤锅里，稍微断生就可以入口，涮毛肚的时候，也要有仪式感地数到九。

若不是汤的颜色清中带白，还带着几段芹菜，几乎和清油火锅一模一样。



▲ 这价位能吃上多少碗跷脚牛肉*微博

在这座天府之国，闲适成为了一个主题。

从战国后期开始，成都就一直是蜀国的中心，在西南这样的僻壤，煮盐、冶铁、铸钱，而且都是国营。

东晋时期的《华阳国志》就记载下了蜀国“山林泽鱼，园囿瓜果”的场景，人们可以不愁工作，有吃有穿，不需要辛辣的食物刺激味蕾，也不需要奔波的赶工。

慢慢喝杯茶，慢慢涮火锅，成都人身体力行地实践着什么才是“巴适得板”（舒服得很）。



▲ 不同性格的“煮牛肉” *微博&新闻天天报

作者：毛文泰

头图来自：搜狐

图片部分来源网络

如有疑问请联系

communications@labsdoc.com

上期留言

重庆小面你最爱哪一种？

@楠神□□□□：没错，我也喜欢豌杂面。记得第一次的时候，老板娘和我说要拌一拌，曾经不明所以，以为就是为了拍照好看，所以才把料堆在最上面。

小编：哈哈，不仅拍照好看，好吃才是重点！

@苹果树下：一位北方汉子以如此细腻的文字描述出跟我同样热爱之——豌杂（还是干溜），作为重庆人表示真心读得眼泛泪花，掩饰不住内心的感动，谢谢陈晓卿！

小编：也谢谢你的喜欢□□

本期聊天

辣的还是不辣的？你最爱的川菜是哪一个？